4....-05-WA 2720 20.02.2002 18:38 Uhr Seite 1

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
A használati utasítás/garancia • Mod de întrebuinţare/Garanţie
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Waffelautomat

Wafelautomaat • Gaufrier électrique
Aparato para hacer waffels • Máquina automática de wafers
Macchina automatica per cialde • Wafer making machine
Automat do wafli • Automat na výrobu waflí
ostyasütő automata • Aparat automat pentru vafe
Автоматическая вафельница

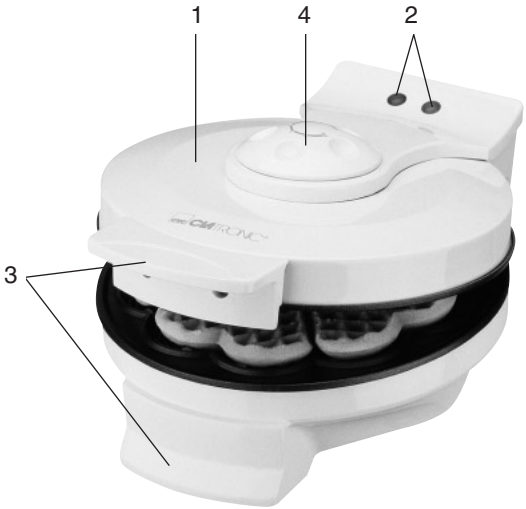
WA 2720

CE

Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Conţinut • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	5
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	7
	Garantie	Pagina	9
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	10
	Garantie	Page	12
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	13
	Garantia	Página	15
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	16
	Garantía	Página	18
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	19
	Garanzia	Pagina	21
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	22
	Guarantee	Page	23
PL	Przegląd elemetów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	25
	Gwarancja	Strona	27
CZ	Přehled obsluhovací prvky	Strana	3
	Návod k použití	Strana	29
	Záruka	Strana	31
H	A hasznalt elemek megtekintése	Oldal	3
	A hasznalati utasítás	Oldal	32
	Garancia	Oldal	34
RO	Privire de ansamblu al modului de întrebuinţare	Pagină	3
	Mod de întrebuinţare	Pagină	35
	Garanţie	Pagină	37
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	38
	Гарантия	стр.	40



Darstellung der Bedienelemente

1 Deckel
2 Kontrollleuchten
3 “Cool Touch“ (wärmeisolierte) Griffe
4 Thermostatregler

D

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise...".

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Die Backflächen werden sehr heiß! Fassen Sie nur die Griffe an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage!
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum!
- Achten Sie beim Öffnen der Backflächen auf den austretenden Dampf.
- Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen aufstellen (z.B. Gardinen, Holz etc)!.

Inbetriebnahme des Gerätes

ANTI-HAFTBESCHICHTUNG!

Fetten Sie die Backflächen vor dem 1. Gebrauch leicht ein. Betreiben Sie das Gerät mit geschlossenen Backflächen ca. 10 Minuten (siehe Benutzung des Gerätes). Danach mit einem feuchten Spültuch nachwischen.
Die ersten Waffeln bitte nicht verzehren.

Benutzung des Gerätes

1. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz. Die rote und die grüne Kontrollleuchte leuchten auf.
2. Drehen Sie das Thermostat auf die gewünschte Stufe (Zum Aufheizen i.d.R. auf Stufe MAX).
3. Halten Sie während der Aufheizzeit die Backflächen geschlossen. Wenn die grüne Kontrollleuchte erlischt, ist die Backtemperatur erreicht.
4. Öffnen Sie den Deckel, geben Sie den Teig in die Mitte der Backfläche. Um gleichmäßige Waffeln zu erhalten, können Sie den Teig etwas verteilen.
5. Deckel sanft schließen. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet nach einigen Sekunden wieder auf.
6. Mit dem Regler können Sie die gewünschte Backtemperatur einstellen. Werden Ihre Waffeln zu dunkel, drehen Sie den Regler auf eine niedrigere Stufe.
7. Erlischt die grüne Kontrollleuchte erneut, ist der Backvorgang beendet (Dies kann je nach Dicke bzw. Beschaffenheit der Waffel variieren).
8. Deckel öffnen und die fertige Waffel mit einer Holzgabel o. ä. entnehmen. Keine scharfen oder schneidenden Gegenstände benutzen, so dass die Beschichtung der Backflächen nicht beschädigt wird. Legen Sie die fertige Waffel auf eine Servierplatte oder einen Teller und streuen Sie ein wenig Puderzucker darüber.
9. Die Backflächen sollten in den Backpausen immer geschlossen sein.

Rezept für Biskuitwaffeln

5 Eigelb, 5 EL heißes Wasser, 100g Zucker und 1 geriebene Zitronenschale schaumig schlagen und mit einer Mischung von _ TL Backpulver und 150g Mehl unterrühren, 5 Eiweiß steif schlagen und unter den Teig ziehen.
Weitere Rezepte entnehmen Sie bitte Rezeptbüchern oder verwenden Sie Backmischungen.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

D

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in desem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service für unsere Haushaltsartikel

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 888

Service für unsere Unterhaltungselektronik

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilklappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 666

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder **www.clatronic.com**

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het apparaat nooit ingeschakeld zonder toezicht. Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Speciale veiligheidsinstructies

- De bakplaten worden zeer heet. Pakt u alleen de grepen beet.
- Plaatst u het apparaat op een hittebestendige ondergrond.
- Om een opeenhoping van hitte te voorkomen, mag u het apparaat niet direct onder een kast plaatsen. Zorgt u voor voldoende ventilatieruimte.
- Past u bij openen van de bakplaten op voor de vrijkomende damp.
- Apparaat niet in de buurt van brandbare voorwerpen plaatsen (bijv. gordijnen, hout enz.).

Ingebruikname van het apparaat

Overzicht van de bedieningselementen

1 Deksel
2 Controlelampjes
3 „Cool Touch„ (warmtegeïsoleerde) handgrepen
4 Thermostaatregelaar

NL

NIET HECHTENDE LAAG

Vóór de eerste ingebruikname vet u de bakplaten enigszins in. Laat het apparaat ca. 10 minuten ingeschakeld met gesloten bakplaten (zie “Bediening van het apparaat”). Daarna veegt u het schoon met een vochtige doek.
De eerste wafels zijn niet geschikt voor consumptie.

Benutzung des Gerätes

1. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz. De rode en de groene controlelamp branden.
2. Draai de thermostaat naar de gewenste stand (voor het verwarmen gewoonlijk stand MAX).
3. Houdt de bakplaten gesloten tijdens het verwarmen. Zodra de groene controlelamp dooft, is de baktemperatuur bereikt.
4. Open het deksel en giet het deeg in het midden van de bakplaat. Om gelijkmatige wafels te verkrijgen, kunt u het deeg iets verdelen.
5. Sluit het deksel rustig. Na enkele seconden brandt de groene controlelamp weer.
6. Met de regelaar kunt u de gewenste baktemperatuur instellen. Zet de regelaar op een lagere stand wanneer de wafels te donker worden.
7. Zodra de groene controlelamp opnieuw dooft, zijn de wafels klaar (al naargelang de dikte van de wafels kan de tijd variëren).
8. Open het deksel en verwijder de wafel met een houten vork of iets dergelijks. Gebruik geen scherpe of snijdende voorwerpen en voorkom zo beschadiging van de beschermlaag op de bakplaat. Leg de wafels op een bord of een serveerschaal en bestrooi ze met een beetje poedersuiker.
9. De bakplaten moeten tijdens de bakpauzes altijd gesloten zijn.

Recept voor biscuitwafels

5 Eidooiers, 5 eetlepels heet water, 100 g suiker en 1 geraspte citroenschil tot schuim kloppen en met een mengsel van $^1/_2$ theelepel bakpoeder en 150 g meel mengen. 5 Eiwitten stijf kloppen en onder het deeg roeren. U kunt uiteraard andere recepten uit kookboeken of een voorbereide bakmix gebruiken.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!
Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

F

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez en aucun cas l'appareil fonctionner sans surveillance. Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques , veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Conseils spécifiques de sécurité

- Les plaques de cuisson deviennent brûlantes. Ne touchez que les poignées.
- Placez l'appareil sur une surface résistant aux températures élevées.
- Ne mettez pas l'appareil sous un meuble afin d'éviter toute accumulation de chaleur. Prévoyez un espace libre suffisant.
- Faites attention aux vapeurs qui se répandent lorsque vous ouvrez les plaques de cuisson.
- Ne placez pas l'appareil dans la proximité d'objets inflammables (par ex. des rideaux, du bois, etc.).

Avant la première utilisation

Liste des différents éléments de commande

1 Couvercle
2 Lampes témoins
3 Poignées "Cool touch" (résistant à la chaleur)
4 Thermostat

COUCHE ANTIADHESIVE

Graissez légèrement les plaques de cuisson avant la première utilisation. Laissez fonctionner l'appareil env. 10 minutes, en laissant les plaques de cuisson fermées (voir Utilisation de l'appareil). Essuyez ensuite avec un torchon humide.
Ne consommez pas les premiers sandwichs / gaufres.

Utilisation de l'appareil

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz. Les lampes témoin rouge et verte sont allumées.
2. Tournez le thermostat sur la position désirée (sur MAX normalement pour le préchauffage).
3. Laissez l'appareil fermé pendant le préchauffage. La température de cuisson est atteinte lorsque la lampe verte s'éteint.
4. Ouvrez le couvercle, versez la pâte au milieu de la surface de cuisson. Pour obtenir des gaufres plus uniformes, vous pouvez étaler la pâte sur la plaque de cuisson.
5. Refermez le couvercle doucement. La lampe verte s'allume à nouveau après quelque secondes.
6. Vous pouvez régler la température de cuisson désirée à l'aide du thermostat. Si les gaufres deviennent trop foncées, tournez le thermostat sur une température plus basse.
7. Les gaufres sont cuites lorsque la lampe verte s'éteint à nouveau (cela peut varier selon l'épaisseur et le consistance des gaufres).
8. Ouvrez le couvercle et retirer les gaufres avec une spatule en bois ou tout autre ustensile similaire. N'utilisez en aucun cas d'ustensiles pointus ou coupant de façon à ne pas endommager le revêtement anti-adhésif. Déposez les gaufres dans un plat ou une assiette et saupoudrez légèrement de sucre glace.
9. Les plaques de cuisson doivent rester fermées entre deux cuissons.

Recette des gaufres

Mélangez 5 jaunes d'oeuf, 5 cuil. à soupe d'eau chaude, 100 g de sucre et 1 zeste de citron jusqu'à ce que le mélange deviennent mousseux. Ajoutez 1/2 cuil. à café de levure et 150 g de farine préalablement mélangés. Montez les 5 blancs d'oeuf en neige et mélangez à la préparation.
Pour d'autres idées, référez-vous à un livre de recettes ou utilisez des sachets de préparation.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

F

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- Nunca deje el aparato sin supervisión de una persona. Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Indicaciones especiales de seguridad

- Las planchas de horneado se tornan bien calientes. Tocar solamente las manillas.
- Colocar el equipo sobre un apoyo resistente al calor.
- Para evitar acumulación de calor, no colocar el equipo directamente debajo de un armario. Proveer de suficiente espacio libre.
- Tener cuidado del vapor saliente al abrir las planchas de horneado.
- No coloque el aparato cerca de objetos inflamables (por ej. cortínas, madera, etc.).

Puesta en operación del equipo

Representación de los elementos de mando

1 Tapa
2 Pilotos de control
3 Asideros "cool touch" (con aislamiento térmico)
4 Regulador de temperatura

E

RECUBRIMIENTO ANTI-ADHERENTE

Engrasar ligeramente las planchas de horneado antes de usarse la primera vez. Utilice el aparato unos 10 minutos con las caras de cocción cerradas (ver instrucciones del equipo). Después limpiar con un paño de enjuague húmedo.
Se ruega no consumir las primeras tostadas/los primeros barquillos.

Uso del aparato

1. Enchufe el aparato en una caja de enchufe con puesta a tierra de 230 V, 50 Hz. La lámpara verde y la lámpara roja de control se iluminan
2. Gire el termóstato al escalón deseado (para calentar, por lo general al escalón MAX).
3. Mantenga cerrados los moldes durante el período de calentamiento. Cuando se haya apagado la lámpara de control verde, se ha alcanzado la temperatura de cocción.
4. Abra la tapa, vierta la masa en el centro del molde.
   Para obtener barquillos uniformes puede repartir un poco la masa.
5. Cerrar suavemente la tapa. Vuelve a encenderse la lámpara de control verde después de algunos segundos.
6. Puede ajustar la temperatura de panificación deseada con el regulador. Si los barquillos son muy oscuros gire el regulador a un bescalón más bajo.
7. Si se apaga nuevamente la lámpara de control verde, concluyó el proceso de preparación (esto puede variar en función del espesor o del estado del barquillo).
8. Abra la tapa y saque el barquillo preparado con un tenedor de madera, etc. No utilizar para ello objetos puntiagudos o cortantes a fin de no dañar la superficie del molde. Coloque el barquillo preparado sobre una bandeja para servir o un plato y espolvoree el barquillo con un poco de azúcar en polvo.
9. En las pausas de preparación, los moldes siempre deben estar cerrados.

Receta para waffels de biscocho

Batir hasta espumar 5 yemas de huevo, 5 cucharas de agua caliente, 100 g de azúcar y una concha de limón molida, y adicionar a una mezcla con 1/2 cucharilla de polvo de hornear y 150 g de harina. Batir 5 claras de huevo y vertirlas debajo de la masa. Tomar recetas adicionales de recetarios o utilice mezclas/masas para hornear.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra linea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

P

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância. Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Instruções especiais de segurança

- As superfícies de cozedura ficam muito quentes. Tocar apenas nas pegas.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor.
- Para se evitar uma acumulação de calor, não colocar o aparelho directamente por baixo de um armário. É necessário espaço livre suficiente.
- Cuidado ao abrir as superfícies de cozedura: haverá saída de vapor muito quente.
- Não colocar a torradeira perto de objectos que ardam com facilidade (p. ex. cortinas, madeira, etc.)

Primeira utilização do aparelho

Elementos do aparelho

1 Tampa
2 Lâmpada piloto
3 Pegas „Cool Touch“ (isoladas)
4 Regulador do termostato

REVESTIMENTO ANTIADERENTE

Untar ligeiramente as superfícies de cozedura antes de se usar o aparelho pela primeira vez. Pôr o aparelho a funcionar, com as superfícies de tostagem fechadas, durante aprox. 10 minutos (consultar a rubrica sobre a utilização do aparelho). Limpar em seguida com um pano húmido.
Não comer por favor as primeiras torradas / waffles.

Utilização do aparelho

1. SIntroduzir a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz, convenientemente instalada. A lâmpada de controle vermelha e a verde iluminam-se.
2. Gire o termostato para o escalão desejado (para aquecer, geralmente no escalão MAX).
3. Durante o período de aquecimento, mantenha as placas de cozedura fechadas. Quando a lâmpada de controle verde se apagar, terá sido atingida a temperatura necessária para a preparação das waffles.
4. Abra a tampa, deite a massa no meio da placa. Para se obterem waffles homogéneas, espalhar um pouco a massa.
5. Fechar a tampa suavemente. A lâmpada de controle verde tornará a acender-se poucos segundos depois.
6. Através do selector, poderá ajustar a temperatura pretendida. No caso de as waffles ficarem demasiado escuras, gire o selector para um escalão mais baixo.
7. Logo que a lâmpada de controle verde se torne a acender, a waffle estará pronta. (A duração da cozedura depende da grossura e composição da waffle).
8. Abra a tampa e retire a waffle, usando uma espátula de madeira, ou outro objecto semelhante. Não utilize objectos aguçados nem cortantes, para não se danificar o revestimento das placas. Coloque a waffle numa travessa ou num prato e polvilhe-a com um pouco de açúcar em pó.
9. Durante os intervalos, as placas deverão ficar fechadas.

Receita para crepes à alemã

Bater 5 gemas, 5 colheres de sopa de água quente, 100 de açúcar e raspa de 1 limão, até ficar uma massa com um pouco de espuma. Juntar 150g de farinha com meia colher de chá de fermento em pó. Bater 5 claras em castelo e misturar cuidadosamente à massa.
Para outras receitas, consultar livros de cozinha ou comprar misturas já prontas.

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

P

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automáticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito. Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Avvertenze di sicurezza

- Le piastre di cottura diventano estremamente calde. Maneggiarle solamente con le apposite maniglie.
- Porre l'apparecchio su una superficie resistente al calore.
- Per evitare un eventuale blocco termico, non mettere l'apparecchio direttamente sotto un mobile. Assicurarsi che ci sia spazio libero sufficiente.
- Fare attenzione alla fuoruscita di vapore quando si aprono le piastre di cottura.
- Non appoggiate l'apparecchio nelle vicinanze di materiali combustibili (p.e. tende, legno ecc).

I

Messa in funzione dell'apparecchio

Elementi di comando

1 Coperchio
2 Luminose di controllo
3 Manici termoisolanti „Cool Touch"
4 Termostato

RIVESTIMENTO ANTI-ADERENTE

Ungere leggermente le piastre di cottura prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Mettere in funzione l' apparecchio solo con le piastre di cottura chiuse per ca. 10 min (vedi Uso dell'apparecchio). Pulire poi con una pezza umida.
Non consumare i primi toast / le prime cialde.

Uso dell'apparecchio

1. Infilare la spina in una presa, regolarmente installata, con contatto di terra da 230 V, 50 Hz. La spia luminosa rossa e la spia luminosa verde si illuminano.
2. Girare il termostato sul livello desiderato (per riscaldare di solito sul livello MAX).
3. Durante il riscaldamento tenere le piastre chiuse. Quando l'indicatore luminoso verde si spegne, la temperatura di cottura è raggiunta.
4. Sollevare il coperchio, versare la pasta al centro della superficie di cottura. Per ottenere cialde omogenee si può distribuire un po' la pasta.
5. Chiudere delicatamente il coperchio. Dopo alcuni secondi l'indicatore luminoso verde si riaccende.
6. Con la manopola di regolazione si può impostare la temperatura di cottura desiderata. Se le cialde diventano troppo scure, mettere il termostato su un livello più basso.
7. Quando l'indicatore luminoso verde si spegne, la cottura è terminata (questo lasso di tempo può variare a seconda dello spessore o delle caratteristiche della cialda).
8. Sollevare il coperchio e prelevare la cialda pronta con una forchetta di legno o qualcosa di simile. Non usare oggetti taglienti al fine di non danneggiare il rivestimento delle superfici di cottura. Mettere la cialda pronta su un vassoio o un piatto e cospargerla di zucchero a velo.
9. Durante le pause di cottura le superfici dovrebbero essere sempre chiuse.

Ricetta per cialde

Mescolate bene 5 tuorli d'uovo, 5 cucchiai di acqua calda, 100 g di zucchero e 1 buccia di limone grattuggiata ed aggiungete 150 g di farina con _ cucchiaino di lievito per dolci. Montate a neve 5 albumi ed aggiungeteli all'impasto. Per avere ulteriori ricette consultate per cortesia un ricettario oppure utilizzate miscele già pronte.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

GB

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Never leave the appliance unsupervised. To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Special safety notes

- The baking surfaces get very hot. Touch the handles only.
- Put the unit down onto a heat-resistant surface or mat.
- In order to prevent heat from building up, do not put the unit directly underneath a cupboard. Ensure that there is enough space all around.
- Beware of steam coming out when you open the baking section.
- Do not set up the unit next to inflammable objects (e.g. curtains, wood, etc.).

Starting-up the unit

Overview of the Components

1 Lid
2 Pilot lights
3 „Cool Touch“ (thermo-insulated) handle
4 Thermostat Regulator

NON-STICK COATING

Lightly grease the baking surfaces before the unit is used for the first time. Use the appliance for about 10 minutes with the toasting surfaces closed (see "Using the

device"). Then wipe it down with a damp cloth.
Do not eat the first waffles.

Using the device

1. Insert the plug in a duly installed 230V/50Hz protective contact socket. The red and green control lamps light up.
2. Turn the thermostat to the desired temperature (for heating usually level MAX).
3. Keep the baking surfaces closed while heating. When the green LED switches off, the baking temperature is reached.
4. Open the lid and pour the dough in the middle of the baking surface. To obtain even waffles, spread the dough.
5. Close the lid delicately. The green LED lights up after a few seconds.
6. The desired baking temperature can be set with the selector. When the waffles are dark enough, turn the selector to the lowest level.
7. The green LED switches off again. The baking is now over. (It can vary depending on the thickness and consistency of the waffles).
8. Open the lid and remove the waffles with a wooden fork or a similar tool. Do not use sharp objects to avoid ruining the coating of the baking surface. Serve the waffles on a tray or in a disk and coat with some powdered sugar.
9. The baking surfaces must always be kept closed during pauses in the baking.

Recipe for waffles

5 egg yolks, 5 dessertspoons of hot water, 100 g sugar and 1 grated lemon peel should be mixed together until frothy and then a mixture of 1/2 teaspoon baking powder and 150 g flour should be stirred in. Beat the 5 egg whites stiff and fold them into the batter. You can find further recipes in our recipe books or else you can use a ready-made baking mix.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

GB

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

PL

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę. Nie sięgać do wody.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie zaś za przewód zasilający).
- Proszę nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty.Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach bezpieczeństwa...“.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa obsługi

- Powierzchnie smażące stają się bardzo gorące. Używać wyłącznie uchwytów.
- Urządzenie stawiać na odpornej na ciepło podkładce.
- Aby uniknąć nadmiernego nagrzewania, nie stawiać bezpośrednio pod szafką. Zadbać o odpowiednią przestrzeń.
- Uwaga na wydostającą się w chwili otwarcia parę.
- Chleb może się zapalić. Opiekaczy do pieczywa nie wolno używać w pobliżu firanek i pod firankami lub innymi palnymi materiałami. Opiekacze podczas pracy powinny być pod nadzorem.

PL

Przygotowanie do użytkowania urządzenia

Schemat elementów obsługi

1 Pokrywa
2 Lampki kontrolne
3 Uchwyty z izolacją termiczną
4 Regulator termostatu

POWIERZCHNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

Natłuścić lekko powierzchnie smażące przed 1. użyciem. Na około 10 minut włącz urządzenie z zamkniętymi powierzchniami zapiekającymi (patrz użytkowanie). Następnie przetrzeć wilgotną szmatką.
Proszę nie spożywać pierwszych wafli.

Używanie urządzenia

1. Kabel zasilania proszę podłączyć do przepisowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz. Zaświecą się czerwona i zielona lampka kontrolna.
2. Proszę ustawić termostat na wybranym stopniu (przy rozgrzewaniu z reguły na stopniu MAX).
3. W trakcie rozgrzewania proszę utrzymywać powierzchnie do pieczenia zamknięte. Gdy zielona kontrolka zgaśnie oznacza to, że osiągnięta została właściwa temperatura do pieczenia.
4. Proszę otworzyć pokrywę i umieścić ciasto na środku formy do pieczenia. Aby uzyskać równomierne wafle, można lekko rozprowadzić ciasto.
5. Lekko zamknąć pokrywę. Zielona kontrolka włączy się ponownie po kilku sekundach.
6. Za pomocą pokrętła można ustawić odpowiednią temperaturę do wypiekania. Gdy wafle są za ciemne, należy przekręcić regulator na mniejszy stopień.
7. Gdy zielona kontrolka ponownie zgaśnie, proces pieczenia został zakończony (może być różne w zależności od grubości i struktury wafli).
8. Otworzyć pokrywę i wyjąc gotowy wafel za pomocą drewnianej łyżki lub podobnego przyrządu. Proszę nie używać ostrych lub tnących przedmiotów, aby nie uszkodzić powłoki powierzchni do wypiekania. Gotowe wafle proszę położyć na ozdobnej tacce lub talerzu i lekko posypać cukrem pudrem.
9. Powierzchnie wypiekania w przerwach między wypiekami powinny pozostawać zawsze zamknięte.

Recepta na wafle biszkoptowe

5 żółtek, 5 łyżek stołowych wody, 100gr cukru i 1 startą skórkę od cytryny ubić na pianę oraz dodać mieszankę 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia z 150gr mąki, zmieszać. 5 białek zbić na sztywno i przepuścić przez ciasto.
Inne recepty znajdziecie Państwo w książkach kucharskich lub używajcie gotowych mieszanek.

Urządzenie to skontrolowano zgodnie ze wszystkimi dotyczącymi go aktualnymi wytycznymi CE, takimi jak np. odpowiedniość elektromagnetyczna i dyrektywa na temat niskiego napięcia; urządzenie wykonane zostało z uwzględnieniem wszystkich najnowszych przepisów techniki bezpieczeństwa pracy.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesięcy gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.
W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.
Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.
Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.
Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

PL

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.
Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

CZ

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněné používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, jestliže je v provozu. Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny

- Pečící plochy se velmi silně zahřívají. Při manipulaci používejte vždy jen rukojeti.
- Instalujte přístroj na žáruvzdorný podklad.
- K zamezení městnání tepla nesmí být přístroj zabudován přímo do nábytku, ale vždy kolem něho musí být dostatečný volný prostor.
- Mějte na paměti, že při otevírání pečících ploch dojde k úniku páry.
- Přístroj nesmí být instalován v blízkosti hořlavých předmětů (např. záclony, dřevo atd.).

Uvedení přístroje do provozu

Vyobrazení ovládacích prvků

1 Víko
2 Kontrolní svůtla
3 Tepelně izolované rukojeti („cool-touch“)
4 Termostatický regulátor

CZ

ANTIADHÉZNÍ VRSTVA

Před prvním použitím pečící plochy lehce potřete tukem. S uzavřenými pečícími plochami smí být přístroj v provozu ca. 10 minut (viz kapitola Používání přístroje). Poté je otřete vlhkým hadříkem.
První toasty/vafle nejezte.

Používání přístroje

1. Zastrčte zástrčku do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz. Rozsvítí se červená a zelená kontrolka.
2. Otočte termostatem na požadovaný stupeň (pro předehřátí zpravidla na stupeň MAX).
3. Během doby zahřívání dbejte na to, aby pečící plochy byly uzavřeny. Jakmile zelená kontrolní svítilna zhasne, je to znamení, že bylo dosaženo pečící teploty.
4. Otevřete víko a do středu pečících ploch dejte těsto. Aby byly vafle rovnoměrné, můžete těsto poněkud rozdělit.
5. Víko jemně uzavřete. Zelená kontrolní svítilna se po několika sekundách opět rozsvítí.
6. Regulátorem můžete nastavit požadovanou pečící teplotu. Jestliže jsou Vaše vafle příliš tmavé, otočte regulátorem na nižší stupeň.
7. Jakmile zelená kontrolní svítilna opět zhasne, je proces pečení ukončen. (Doba pečení se může lišit v závislosti na tloušťce, resp. povahy vaflí.)
8. Otevřete víko a hotové vafle vyjměte pomocí dřevěné vidličky nebo podobné pomůcky. Nepoužívejte žádné ostré předměty nebo předměty, které by mohly poškodit potah pečících ploch. Hotové vafle položte na servírovací tác nebo na talíř a trochu je posypte práškovým cukrem.
9. V přestávkách mezi pečením by pečící plochy měly být vždy zavřeny.

Recept na piškotové vafle

5 vaječných žloutků, 5 polévkových lžic vřelé vody, 100 g cukru a nastrouhanou kůru z 1 citrónu vyšlehejte do pěny, přidejte půl čajové lžičky prášku do pečiva a 150 g mouky a zpracujte do těsta. 5 vaječných bílků utřete do tuha a vmíchejte do těsta. Další recepty si najděte, prosím, v receptáři nebo použijte prodávané, již připravené směsi.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obrat'te na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

H

Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül! Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

Speciális biztonsági intézkedések

- A sütőfelületek nagyon felforrósodnak. Csak a fogantyúkat fogja meg.
- A készüléket egy hőálló alapra állítsa.
- A nagyfokú hőképződés miatt a készüléket nem szabad közvetlenül egy szekrény alá állítani. Gondoskodni kell a készülék körüli elegendő szabad helyről.
- A sütőfelületek kinyitásakor ügyeljen a kiáramló gőzre.
- Ne tegyük a készüléket éghető tárgyak (pl. függöny, fa stb.) közelébe.

A készülék üzembevétele

A kezelő elemek bemutatása

1 Fedél
2 Ellenőrző lámpa
3 "Cool touch" (hőszigetelt) fogók
4 Termosztát

LETAPADÁSMENTES BEVONAT

Az első használat előtt vékonyan zsírozza be a sütőfelületeket. Működtesse kb. 10 percig a készüléket zárt sütőfelületekkel. (lásd: A készülék használata). Ezután törölje le azt egy nedves törlőkendővel.
Az első melegszendvicseket/gofrikat ne fogyassza el!

A készülék használata

1. Dugja a csatlakozó dugót előírásszerűen szerelt, 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorba! A piros és a zöld ellenőrző lámpa kigyullad.
2. Fordítsa a termosztátot a kívánt fokozatra (felfűtés céljából általában a MAX-osra)!
3. A felfűtési idő alatt tartsa csukva a sütőfelületeket! Amikor a zöld ellenőrző lámpa kialszik, a készülék elérte a sütési hőmérsékletet.
4. Nyissa fel a fedelet, és tegye a tésztát a sütőfelület közepére! A tésztát kissé szétterítheti, hogy egyenletes vastagságú gofrit kapjon.
5. Finoman csukja le a fedelet! Néhány másodperc elteltével a zöld ellenőrző lámpa ismét kigyullad.
6. A szabályozóvel beállíthatja a kívánt sütési hőfokot. Ha túlságosan barnára sülne az ostya, állítsa a szabályozót alacsonyabb hőfokra.
7. Amikor a zöld ellenőrző lámpa ismét kilaszik, a sütési folyamat befejeződött. (Ez az idő az ostya vastagságától, ill. jellegétől függően különböző lehet.)
8. Nyissa fel a fedelet, és favillával vagy más hasonló eszközzel vegye ki a kész gofrit! Ne használjon éles tárgyakat, hogy meg ne sérüljenek a sütőfelületek. Tegye a kész gofrit tálra vagy tányérra, és hintse meg kevéske porcukorral!
9. Amikor éppen nem süt, tartsa a sütőfelületeket mindig zárva!

Piskótaostya-recept

5 tojássárgáját, 5 evőkanálnyi forró vizet, 10 dkg cukrot és 1 citrom lereszelt héját verjük fel habosra, és kavarjuk bele egy 1/2 sütőpor és 15 dkg liszt keverékét. Verjünk fel kemény habbá 5 tojásfehérjét, és adjuk hozzá a tésztához. További recepteket receptkönyvekben találhat, vagy használjon sütésre kész keverékeket.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

H

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben eredeti csomagolásban a pénztári nyugtával együtt vigye vissza az egész készüléket az üzletbe, ahol vásárolta.

*) A tartozékok hibái nem eredményezik automatikusan az egész készülék díjtalan cseréjét. Ilyen esetekben forduljon „forró vonalunkhoz"! Az üvegtörésből, ill. a műanyag alkatrészek töréséből eredő hibák megszüntetése mindenkor térítésköteles.

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

Indicaţii generale de siguranţă

- Înainte de punerea în funcţiune a acestui aparat citiţi cu atenţie instrucţiunile de utilizare şi păstraţi inclusiv certificatul de garanţie, bonul de casă şi după posibilităţi ambalajul.
- Folosiţi acest aparat exclusiv în scop privat şi în cel pentru care a fost conceput. Acest aparat nu este conceput pentru utilizarea industrială. Nu-l folosiţi în exterior (doar dacă este conceput pentru a fi folosit în exterior). Evitaţi expunerea aparatului la căldură, la influenţa directă a razelor solare, umezeală (este interzisă scufundarea acestuia în lichide) şi nu folosiţi obiecte ascuţite în timpul utilizării. Evitaţi folosirea aparatului cu mâinile ude. În cazul în care aparatul este umed sau ud, deconectaţi imediat de la reţea. Nu băgaţi mâna în apă.
- Opriţi aparatul şi deconectaţi întotdeuna de la reţea (trageţi de ştecher şi nu de cablu) atunci când nu folosiţi aparatul, când montaţi accesorii, în timpul curăţării sau în cazul unor defecţiuni de funcţionare.
- Nu lăsaţi aparatul niciciodată nesupravegheat. Pentru a proteja copiii faţă de pericolele aparatelor electrice, asiguraţi-vă că aceştia nu au acces la ele şi nu lăsaţi cablurile să atârne.
- Verificaţi regulat aparatul şi cablurile în vederea detectării defecţiunilor. Nu folosiţi aparate defecte.
- Pentru repararea aparatului contactaţi un specialist autorizat. Pentru înlocuirea unuiui cablu defect de reţea contactaţi, în vederea evitării riscurilor, producătorul, serviciul nostru de clienţi sau o persoană calificată.
- Folosiţi doar accesorii originale.
- Vă rugăm să citiţi cu atenţie şi următoarele „Indicaţii speciale de siguranţă…“

Indicaţii speciale de siguranţă

- Suprafeţele pentru prăjire se încălzesc foarte tare! Atingeţi doar mânerele.
- Puneţi aparatul pe o suprafaţă rezistentă la temperaturi înalte!
- Pentru a evita acumularea de căldură, nu puneţi aparatul într-un raft. Asiguraţi un spaţiu adecvat!
- Atenţie la aburi, când deschideţi suprafeţele pentru prăjire.
- Nu montaţi aparatul în apropierea obiectelor inflamabile (de ex. perdele, lemn etc.).

Punerea în funcţiune a aparatului

Descrierea elementelor de deservire

1 Capac
2 Lămpi de control
3 Mâner „Cool Touch“ (termoizolat)
4 Termostat

RO

STRAT ANTIADERENŢĂ

Înainte de 1. utilizare aplicaţi pe suprafeţele de prăjire un strat subţire de ulei/grăsime. Puneţi aparatul în funcţiune pentru cca. 10 minute cu suprafeţele de prăjire închise (vezi utilizarea aparatului). Apoi ştergeţi cu o cârpă umedă.
Primele sandwich-uri/vafe nu sunt comestibile.

Utilizarea aparatului

1. Conectaţi la o priză cu protecţie instalată regulamentar de 230 V, 50 Hz. Se aprinde lampa roşie de control şi cea verde.
2. Reglaţi termostatul la treapta dorită (pentru încălzire de regulă la treapta MAX).
3. În timpul încălzirii ţineţi suprafeţele de prăjire închise. După stingerea lămpii verzi de control s-a atins temperatura de prăjire.
4. Decshideţi capacul, puneţi aluatul în mijlocul suprafeţei de prăjire. Pentru a obţine vafe uniforme, puteţi întinde aluatul.
5. Închideţi capacul. Lampa verde de control se va aprinde după câteva secunde.
6. Cu ajutorul regulatorului puteţi regla temperatura dorită de prăjire. În aczul în care vafele devin prea colorate, reglaţi la o treaptă mai joasă.
7. După stingerea lămpii verzi de control s-a terminat procesul de prăjire (acesta poate varia în funcţie de grosimea resp. compoziţia vafelor).
8. Deschideţi capacul şi îndepărtaţi vafa cu ajutorul unei furculiţe din lemn sau a altui obiect asemănător. Nu folosiţi obiecte ascuţite sau tăioase, pentru a nu deteriora suprafaţa de prăjire. Puneţi vafele pe un platou şi presăraţi zahăr pudră.
9. Suprafeţele de prăjire trebuie să stea închise în timpul pauzelor de lucru.

Reţetă pentru vafe din biscuiţi

Se bat 5 gălbenuşuri, 5 linguri apă caldă, 100 g zahăr şi 1 coajă rasă de lămâie până se obţine o spumă şi apoi se amestecă cu 1/2 linguriţă praf de copt şi 150g făină. Se bat 5 albuşuri şi se amestecă cu aluatul.
Alte reţete puteţi găsi în cărţile de bucate.

Acest aparat a fost verificat în conformitate cu toate directivele actuale ale CE, cum ar fi de ex. compatibilitatea magnetică şi directiva de tensiune joasă, şi a fost construit în conformitate cu cele mai noi prevederi de siguranţă tehnică.

Schimbări technice sînt rezervate!

Garanţie

Acordăm pentru aparatul nostru o garanţie de 24 de luni începând cu data achiziţionării (bon de casă).

Pe durata perioadei de garanţie remediem gratuit defecţiunile aparatului sau ale accesoriilor*) rezultate ca urmare a unor defecţiuni din fabricaţie, reparând sau, în funcţie de aprecierea noastră, înlocuind aparatul. Reparaţiile în garanţie nu duc la prelungirea teremenului de garanţie şi nici la obţinerea unei noi garanţii!

Pentru a beneficia de garanţie, cumpărătorul este obligat să prezinte chitanţa/factura originală de cumpărare a aparatului. Fără această dovadă nu se poate efectua înlocuirea sau reparaţia gratuită a aparatului.

În cazul remedierilor în garanţie predaţi aparatul integral în ambalajul original împreună cu bonul de casă la service-ul autorizat.

*) Defecţiunile accesoriilor nu includ în mod automat schimbarea întregului aparat. În acest caz vă rugăm să sunaţi la unul din numerele noastre de telefon! Deteriorările componentelor din sticlă respectiv ale celor din material plastic trebuie plătite!

Atât defectele de la accesoriile funcţionale resp. componetele care se uzează (de ex. paleta de frământat, curea de distribuţie, telecomandă de rezervă, periuţe de dinţi de rezervă, pânza de fierăstrău) cât şi curăţarea, întreţinerea sau înlocuirea componentelor care se uzează, nu untră sub incidenţa garanţiei şi de aceea trebuie plătite!

Garanţia dispare în cazul intervenţiei străine.

Post-garanţie

După scurgerea teremenului de garanţie reparaţiile pot fi efectuate gratuit de către service-ul autorizat.

RUS

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Специальные требования безопасности

- Плита (полуформы) сильно нагревается. Прикасайтесь к прибору только за ручки.
- Устанавливайте прибор на жароустойчивое основание/подставку.
- Для предотвращения тепловой пробки, не устанавливайте прибор непосредственно под полками/шкафами. Обеспечьте достаточно свободного места.
- При открывании полуформ остерегайтесь выступающего пара.
- Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняемых предметов (например: гардины, дерево и т.д.).

RUS

Подготовка прибора к работе

Изображение конрольных деталей

1 Крышка
2 Контрольные лампочки
3 "Cool Touch" (теплоизолированные) ручки
4 Регулятор термостата

НЕПОДГОРАЕМАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

При первом пользовании смажьте поверхности полуформ жиром. Включите прибор с закрытыми половинками прим. на 10 минут ("MAX") (см. эксплуатация/порядок работы). В заключении протрите прибор влажной тряпкой.
Первый вафли в пищу не употреблять.

Порядок работы с вафельницей

1. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями. Загораются красная и зеленая контрольные лампочки
2. Установите регулятор термостата на необходимую температуру (для разогрева, как правило, в положение MAX).
3. Во время разогрева держите полуформы вафельницы закрытыми. Когда рабочая температура будет достигнута, зеленая контрольная лампочка потухнет.
4. Откройте крышку и налейте тесто в середину полуформы. Для выпечения вафель одинакового размера распределите тесто равномерно по полуформе.
5. Плавно закройте крышку. Через несколько секунд опять загорится зеленая контрольная лампочка.
6. При помощи регулятора отрегулируйте необходимую температуру выпечки. Если вафли будут получаться темными, то переключите регулятор на одно положение назад.
7. Как только зеленая контрольная лампочка потухнет, процес выпечки закончен (может варьировать в зависимости от толщины и особенностей теста).
8. Откройте крышку и выньте готовые вафли при помощи деревянной вилки или т.п.. Не пользуйтесь острыми или режущими предметами, это может повредить непригараемое покрытие полуформ. Переложьте готовые вафли на поднос или блюдо и посыпьте их слегка сахарной пудрой.
9. Полуформы вафельницы должны быть в перерывах закрыты.

RUS

Рецепт бисквитных вафель

Смешайте и взбейте до пены: 5 яичных желтков, 5 ст. ложек горячей воды, 100 г сахара и протёртую шкурку лимона, затем замесите тесто со 150 г муки и 1/2 чайной ложки порошка для выпечки. Хорошо взбейте 5 яичных белков и замесите их в тесто.
Другие рецепты Вы найдёте в рецептурных справочниках или применяйте готовые смеси, предлагаемые торговлей.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

На проданные нами изделия дается 24-х месячная гарантия, начиная с даты покупки (кассовый чек).

Во время гарантии мы бесплатно устраняем все недостатки изделий и принадлежностей к ним, возникшие по причине дефектных материалов или по вине завода-изготовителя, путем ремонта или, на наше усмотрение, путем замены изделия. Гарантийный ремонт не удлиняет срок гарантии и не возобновляет ее!

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновжния притензий по гарантии, предъявите изделие в полнойкомплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломаные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пильные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

RUS

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

4....-05-WA 2720 20.02.2002 18:38 Uhr Seite 42

Technische Daten

Modell:	**WA 2720**
Bemessungsspannung/-frequenz:	**230 V, 50 Hz**
Bemessungsaufnahme:	**max. 1090 Watt**
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings, Krefeld • 02/02